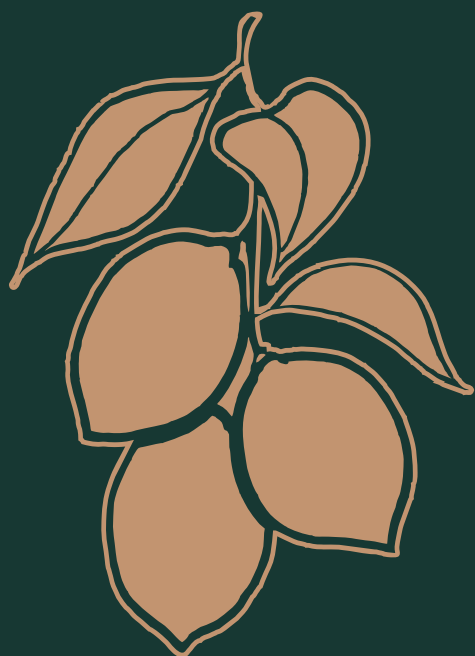




La Odisea

LA ODISEA – Nuestro Rincón con Alma en Málaga

En el corazón de Málaga se alza nuestro espacio, un rincón único cargado de historia y sabor: Casa de Vinos La Odisea, un restaurante ubicado en una casa con más de dos siglos de vida y considerado Patrimonio Histórico de la ciudad. Aquí, cada plato cuenta nuestra historia.

Cocinamos como lo hacían nuestras abuelas: con respeto, con cariño y con productos que nacen de nuestra tierra. Trabajamos con ingredientes locales km 0, con productos de Sabor a Málaga y con vinos elaborados en bodegas malagueñas. Porque la verdadera esencia de nuestra cocina está en lo cercano, en lo auténtico, en aquello que nace del propio territorio.

Cada receta es un homenaje a nuestras raíces: una cocina honesta, sencilla y llena de alma. En La Odisea, nuestro pasado y nuestro presente se encuentran para ofrecerte una experiencia que sabe a memoria, a tradición y a Málaga.

Queremos que te sientas como en casa: que mojes pan en el plato sin prisa, que brindes con nuestro vermouth casero (el mejor de Málaga), que captures un momento en nuestro patio con siglos de historia sin perderte nuestro refugio de la Guerra Civil, que te relajes en nuestra terraza con vistas o que te acomodes en nuestro salón.

Gracias por formar parte de este viaje.
Siéntete en tu casa. Siente lo que nosotros sentimos.
Bienvenid@ a La Odisea.

LA ODISEA – Our Corner with Soul in Málaga

In the heart of Málaga stands our space, a unique corner filled with history and flavor: Casa de Vinos La Odisea, a restaurant located in a house with more than two centuries of life and considered a Historical Heritage site of the city. Here, every dish tells our story.

We cook the way our grandmothers did: with respect, with care, and with products that are born from our land. We work with local km 0 ingredients, with Sabor a Málaga products, and with wines crafted in Málaga wineries. Because the true essence of our cuisine lies in what is nearby, in what is authentic, in what grows from our own territory.

Each recipe is a tribute to our roots: an honest, simple, and soulful cuisine. At La Odisea, our past and present come together to offer you an experience that tastes like memory, tradition, and Málaga.

We want you to feel at home: to dip your bread into the plate without hurry, to toast with our homemade vermouth (the best in Málaga), to capture a moment in our centuries-old patio while discovering our Civil War shelter, to relax on our terrace with views, or to settle into our cozy dining room.

Thank you for being part of this journey.
Feel at home. Feel what we feel.
Welcome to La Odisea.



COCINA VEGANA · VEGAN COOKING

PARA PICAR TO EAT

Cacerolita de patatas artesanas chips de Ardales
Mini casserole of artisanal Ardales potato chip

4€

Paté de aceitunas verdes y nueces (1,6)
Green Olive and Walnut Pâté

6€

Chorizo vegano al ajillo con vino seco de Málaga (1,4,13)
Vegan Garlic "Chorizo" with Málaga Dry Wine

12€

Croquetas veganas - consultar al camarero - (1,4)
Vegan Croquettes - ask the waiter

6 und · 12€

Patatas bravas vegana selección baby (1,13)
Vegan Patatas Bravas - baby selection

12€

Berenjenas fritas con miel de caña de Frigiliana (1)
Fried eggplant with Frigiliana cane honey

12€

Pimientos de Padrón (1)
Padrón peppers

12€

ENSALADAS SALADS

Ensalada malagueña veggie - naranja, patatas, cebolla, aceitunas Aloreña (13)
Veggie Málaga Salad - orange, potatoes, onion, Aloreña olives

12€

Tomate cateto veggie con aceitunas deshuesadas
Local tomato veggie with pitted olives

12€

Zanahorias y remolacha aderezada en especias Andalusi con almendras y nueces (6,13)
Carrots and beetroot seasoned with Andalusi spices, almonds and walnuts

12€

Ensalada veggie - lechuga, nueces, zanahorias, tomate, aguacate y remolacha aderezada y crema balsámica (13)
Veggie Salad - lettuce, walnuts, carrots, tomato, avocado and beetroot and balsamic cream

13€

Tartar de aguacate de la axarquía con guacamole y frutos rojos (13)
Axarquía avocado tartare with guacamole and berries

16€

Alérgenos
Allergens

1



Gluten

2



Altramuzes
Lupine

3



Pescado
Fish

4



Soya
Soya

5



Moluscos
Molluscs

6



Frutos oleaginosos
Nuts

7



Granos de sésamo
Sesame seeds

8



Crustáceos
Crustaceans

9



Mostaza
Mustard

10



Huevos
Eggs

11



Lácteos
Milk

12



Ajo
Garlic

13



Dióxido de Azufre
Sulphur Dioxide

14



Cacahuates
Peanuts

15



Vegano
Vegan

COCINA VEGANA · VEGAN COOKING

PLATOS PRINCIPALES MAIN COURSES

Flor de alcachofas de Alfarnate al horno (13)
Oven-baked Alfarnate artichoke flower
2 und · 14€

Albóndigas veganas de soja texturizada en salsa de almendras con patatas a lo pobre (4,6,13)
Vegan Soy Meatballs in Almond Sauce with "Patatas a lo Pobre"
16€

Cacerola de los montes - patata panaderas, chorizo vegano y pimientos de padrón (1,13)
"Cacerola de los Montes" - sliced potatoes, vegan chorizo, and padrón peppers
16€ (agrega un huevo campero / add a free-range egg 1,5€) (10)

Hamburguesa de alcachofa - salsa vino Málaga, guacamole, lechuga y tomate con patatas fritas (1,6,13)
Artichoke Burger - Málaga wine sauce, guacamole, lettuce and tomato, served with fries
18€

Heura con verdurita en salsa al aroma de canela (1,4)
Heura with vegetables in a cinnamon-scented Sauce
18€

Paella de verduras - mínimo 2 personas - (13)
Vegetable paella - minimum 2 people
19€
Por personas · per person (por encargo · by order)

POSTRE DESSERT

Tarta con helado vegano (1,4,6,7,14)
Cake with vegan ice cream
Consulta tarta del día con nuestro personal
Ask our staff for today's cake selection
8€

Consultar opción sin gluten de nuestros platos.
Check for gluten-free options in our dishes.

Tómate el café con leche vegetal
Take coffee with vegetable milk

Tenemos vinos Malagueños veganos
Ask about our vegan Malaga wines

Pan de pueblo con harina de candeal
(hogaza de gran valor cultural que representa una tradición histórica)
Mas bolsita de piquitos con regaña 25grs.....2€/pers.

Village bread with candeal flour
(a loaf of great cultural value that represents a historical tradition)
Plus a small bag of "piquitos" with "regaña" snacks 25g.....2€/pax.

Alérgenos
Allergens



Gluten



Altramuzes
Lupine



Pescado
Fish



Soja
Soya



Moluscos
Molluscs



Frutos oleaginosos
Nuts



Granos de sésamo
Sesame seeds



Crustáceos
Crustaceans



Mostaza
Mustard



Huevos
Eggs



Lácteos
Milk



Ajo
Garlic



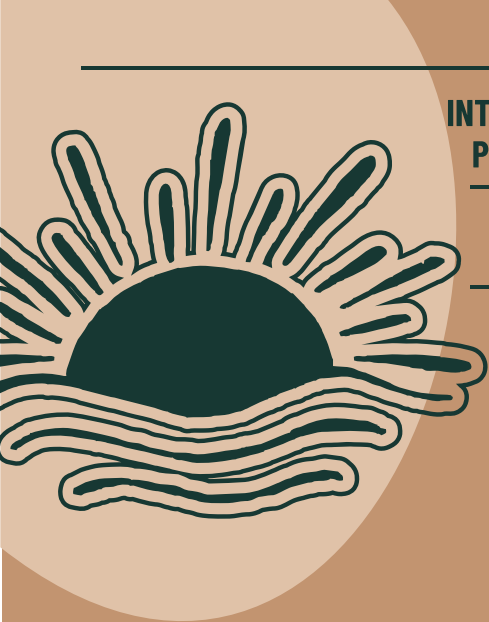
Dióxido de Azufre
Sulphur Dioxide



Cacahuetes
Peanuts



Vegano
Vegan



INTOLERANCIA AL GLUTEN · INTOLERANCE TO GLUTEN
PUEDE CONTENER TRAZAS · MAY CONTAIN TRACES

PARA PICAR
TO EAT

Cacerolita de patatas artesanas chips de Ardales
Mini casserole of artisanal Ardales potato chip
4€

Crema de queso con miel de caña de Frigiliana (11)
Cheese cream with Frigiliana cane honey
6€

Paté de aceitunas verdes y nueces (6)
Green olive and walnut pâté
6€

Patatas bravas selección baby con alioli (10,13)
Baby potatoes "Bravas" style with aioli
12€

Boquerones en vinagre con pimientos asados (3,5,8,13)
Marinated anchovies with roasted peppers
12€

Berenjenas fritas con miel de caña de Frigiliana
Fried eggplant with Frigiliana cane honey
12€

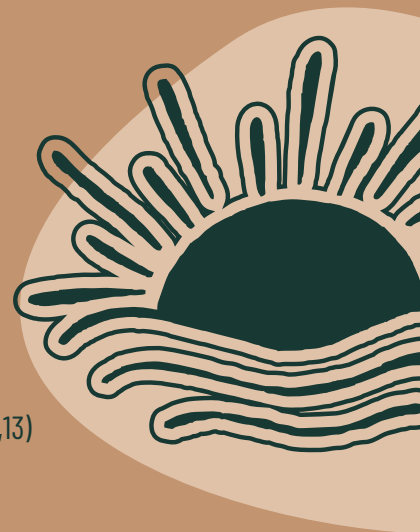
Pimientos de Padrón
Padrón peppers
12€

Chorizo de Colmenar al vino seco añejo (13)
Colmenar chorizo in aged dry wine
12€

Croquetas de queso azul y nueces (6,10,11)
Blue cheese and walnut croquettes
6 und · 15€

Croquetas - consultar al camarero
Croquettes - ask the waiter
6 und · 15€

Tartar de salchichón de Málaga con mayonesa ligera y frutos rojos (9,10,13)
Málaga salchichón tartare with light mayonnaise and red fruits
16€



Piquitos sin gluten 2€ · Pan Sin gluten 4€ · Pan Sin gluten + Piquitos 6€
Gluten-free breadsticks · 2€ · Gluten-free bread · 4€ · Gluten-free bread + breadsticks · 6€

Alérgenos
Allergens



Gluten



Atramuces
Lupinus



Pescado
Fish



Soja
Soya



Moluscos
Molluscs



Frutos cáscara
Nuts



Granos Sésamo
Sesame seeds



Crustáceos
Crustaceans



Mostaza
Mustard



Huevos
Eggs



Lácteos
Milk



Apio
Celery



Dióxido Azufre
Sulphur Dioxide



Cacahuets
Peanuts



Vegano
Vegan

INTOLERANCIA AL GLUTEN · INTOLERANCE TO GLUTEN PUEDE CONTENER TRAZAS · MAY CONTAIN TRACES

EMBUTIDOS Y QUESOS COLD CUTS AND CHEESE

Tabla de jamón Ibérico de bellota de Ronda y láminas de castañas
Platter of acorn-fed Iberian ham from Ronda with chestnut flakes
28€

Tabla de embutidos Ibéricos de Colmenar (6,13)
Iberian cold cuts platter from Colmenar
M · 12€ R · 21€

Tabla de surtidos de nuestros quesos de cabra elaborado de forma artesanal de la cueva (6,11)
Artisanal assorted goat cheese platter from the cave
M · 13€ R · 23€

Tabla mix quesos y embutidos Ibéricos (6,11,13)
Mixed Iberian cheese and charcuterie board
24€

Milhojas queso de cabra fresco, sobre puré de mango con mouse de pato, manzana verde confitada y cebolla caramelizada (11,13)
Fresh goat cheese mille-feuille over mango purée with duck mousse, candied green apple, and caramelized onion
16€

ENSALADAS SALADS

Ensaladilla rusa con langostinos y atún - El entrante perfecto para cualquier ocasión. (3,5,8,10,13)
Russian salad with prawns and tuna - The perfect starter for any occasion
12€

Zanahorias y remolacha aderezada en especias Andalusí con almendras y nueces (6,13)
Carrots and beetroot seasoned with Andalusian spices, almonds, and walnuts
12€

Ensalada malagueña con bacalao - naranja, patatas, cebolla, aceitunas Aloreña (3,5,8,13)
Malagueña salad with cod - orange, potatoes, onion, and Aloreña olives
14€

Ensalada la Odisea - Lechuga, nueces, crema de queso, atún, zanahorias, remolacha aderezada y crema balsámica (3,5,6,8,11,13)
La Odisea salad - lettuce, walnuts, cream cheese, tuna, carrots, beetroot, and balsamic cream
15€

Tartar de aguacate de la Axarquía con guacamole y frutos rojos (13)
Axarquía avocado tartar with guacamole and red berries
16€

Tomate cateto con daditos de queso cabra y aceitunas (11,13)
Local "cateto" tomato with diced goat cheese and olives
16€

Flor de alcachofa de Alfarnate al horno con jamón Ibérico de ronda (13)
Oven-baked Alfarnate artichoke flower with Ronda Iberian ham
2 und · 16€

Alérgenos
Allergens



INTOLERANCIA AL GLUTEN · INTOLERANCE TO GLUTEN PUEDE CONTENER TRAZAS · MAY CONTAIN TRACES

SOPA, HUEVOS Y ARROCES SOUP, EGGS, AND RICE DISHES

Gazpachuelo malagueño con rosada y gambas - temporada (3,5,8,10)
Gazpachuelo from Málaga with rockfish and prawns - seasonal
12€

Cacerola de los montes - patata panaderas, huevo frito, chorizo y pimientos de padrón (10,13)
"Cacerola de los Montes" - sliced potatoes, fried egg, chorizo, and padrón peppers
17€

Huevos camperos rotos con espárragos verde y virutas de jamón Ibérico de Ronda (10)
Free-range broken eggs with green asparagus and Iberian ham shavings from Ronda
18€

Paella de verduras - mínimo 2 personas - (13)
Vegetable paella - minimum 2 people
19€
Por personas · *per person* (por encargo · *by order*)

Paella de marisco - mínimo 2 personas - (3,5,8,13)
Seafood paella - minimum 2 people
21€
Por personas · *per person* (por encargo · *by order*)

PESCADOS FISH

Langostinos al pil-pil (3,5,8,)
King prawns al pil-pil (garlic & chili style)
17€

Brochetas de gambón con crema de patata y pimientos asados (3,5,8,11,13)
Grilled large prawn skewers with potato cream and roasted peppers
2 unidades · 17€

Bacalao en salsa mediterránea con patatas a lo pobre y verduras (3,5,8,13)
Cod in Mediterranean sauce with patatas a lo pobre and vegetables
2 lomos · 22€

Salmón a la plancha patatas a lo pobre y verduritas (3,5,8)
Grilled salmon with patatas a lo pobre and vegetables
2 lomos · 23€

Pata de pulpo xl asada con puré de patatas (3,5,8,11)
XL roasted octopus leg with mashed potatoes
300 gr · 27€

Alérgenos
Allergens

1



Gluten

2



Altramucos
Lupins

3



Pescado
Fish

4



Soya
Soya

5



Moluscos
Molluscs

6



Frutos cáscara
Nuts

7



Granos de sésamo
Sesame seeds

8



Crustáceos
Crustaceans

9



Mostaza
Mustard

10



Huevos
Eggs

11



Lácteos
Milk

12



Apio
Celery

13



Dióxido de Azufre
Sulphur Dioxide

14



Cacahuates
Peanuts

15



Vegano
Vegan

INTOLERANCIA AL GLUTEN · INTOLERANCE TO GLUTEN
PUEDE CONTENER TRAZAS · MAY CONTAIN TRACES

NUESTRAS CARNES
OUR MEATS

Carrillera de la abuela Antonia, de cerdo ibérico malagueña en salsa salerosa (13)
Grandma Antonia's Iberian pork cheek in a savory Málaga-style sauce
23€

Preso Ibérica a la plancha con patatas campesinas
Grilled Iberian pork shoulder (Preso Ibérica) with country-style potatoes
23€

Súper hamburguesa de ternera premium (200g.)
- pan SIN GLUTEN con salsa de trufa, mouse de pato, lechuga y tomate con patatas fritas - (2,11,13)
Premium beef super burger (200g)
- GLUTEN FREE BREAD bun with truffle sauce, duck mousse, lettuce & tomato, served with fries -
24€

Hamburguesa de chivo de Canillas de Aceituno (200g.)
- pan SIN GLUTEN con salsa al vino Málaga, queso de cabra, lechuga y tomate, con patatas fritas - (2,6,11,13)
Young goat burger from Canillas de Aceituno (200g)
- GLUTEN FREE BREAD bun with Málaga wine sauce, goat cheese, lettuce & tomato, served with fries -
24€

Entrecot de ternera a la plancha 300g con patatas campesinas
Grilled beef entrecôte 300g with country-style potatoes
27€

Piquitos sin gluten 2€ · Pan Sin gluten 4€ · Pan Sin gluten + Piquitos 6€
Gluten-free breadsticks · 2€ · Gluten-free bread · 4€ · Gluten-free bread + breadsticks · 6€

Para terminar bien tu experiencia gastronómica, pide nuestra carta de cafés y postres
To end your gastronomic experience well, order our coffee and dessert menu



Alérgenos
Allergens

